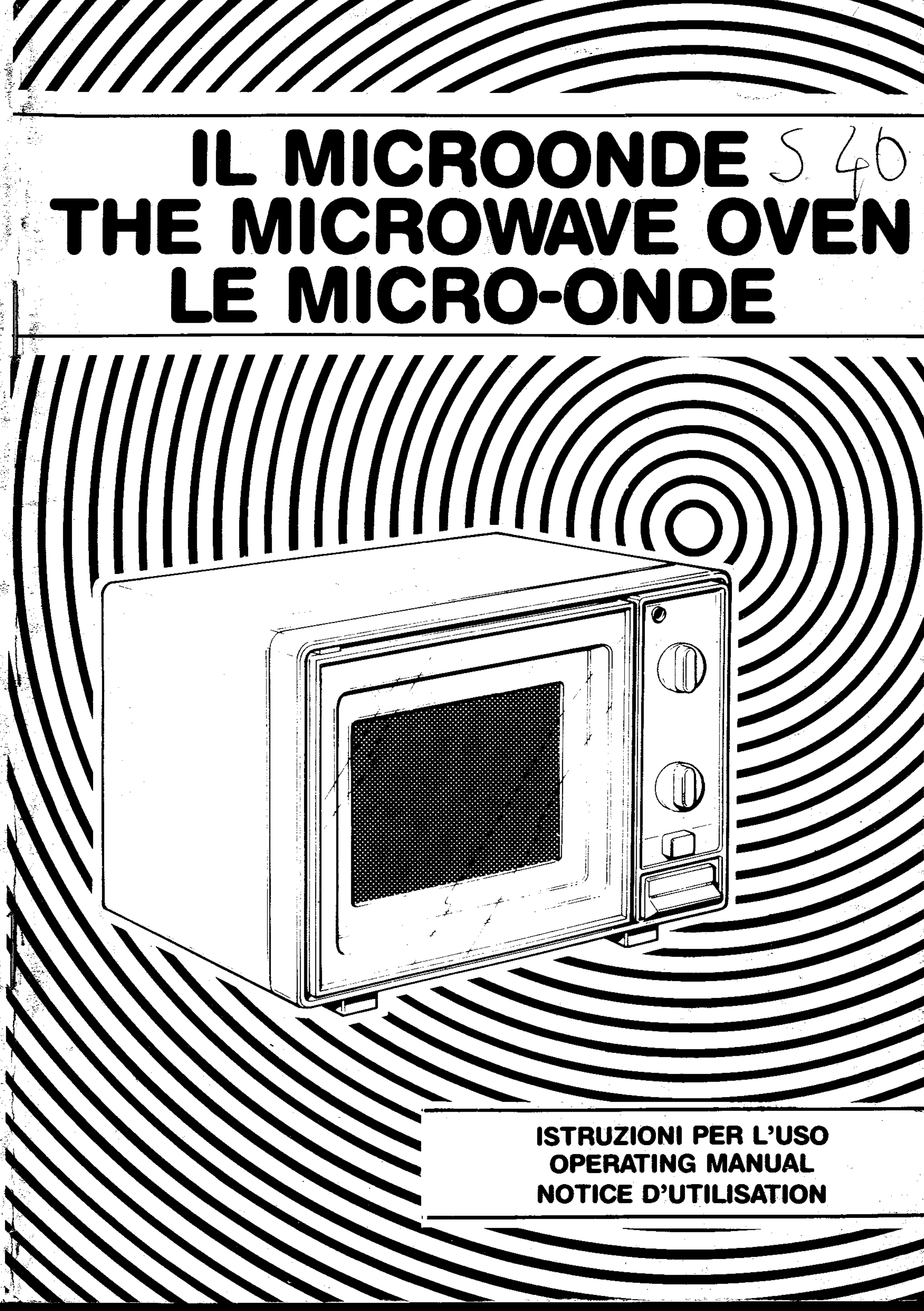
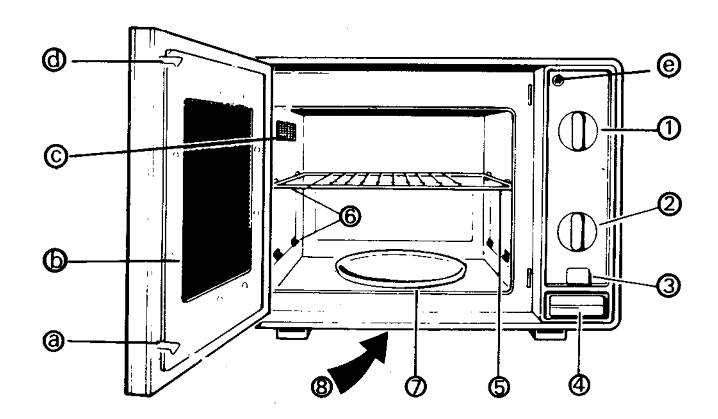


IL MICROONDE S 40
THE MICROWAVE OVEN
LE MICRO-ONDE

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING MANUAL
NOTICE D'UTILISATION



PRESENTAZIONE

a - serratura inferiore
b - porta a vetri
c - illuminazione
d - serratura superiore
e - indicatore luminoso di emissione delle microonde

1 - contaminuti
2 - manopola di comando delle cotture "VARIATORE"
3 - tasto partenza
4 - manopola apertura della porta
5 - griglia a due posizioni
6 - sostegni griglia
7 - piastra girevole (suola)
8 - motore piastra girevole

DESCRIPTION

a - lower safety interlock
b - see-through oven window
c - interior lighting
d - upper safety interlock
e - wave emission indicator lamp

1 - timer
2 - "VARIABLE" cooking control button
3 - start button
4 - door latch
5 - dual position shelf
6 - shelf supports
7 - turntable (bottom tray)
8 - turntable motor

PRÉSENTATION

a - verrou inférieur
b - porte vitrée
c - éclairage
d - verrou supérieur
e - voyant d'émission micro-ondes

1 - minuterie
2 - bouton de commande des allures de cuisson "VARIATEUR"
3 - touche départ
4 - manette d'ouverture de porte
5 - clayette à deux positions
6 - supports de clayette
7 - plateau tournant (sole)
8 - moteur du plateau tournant

CARATTERISTICHE

ALIMENTAZIONE : 220 volt - 50 Hz monofase - Protezione : fusibile termico 16 A.
POTENZA ASSORBITA . 1350 W.
POTENZA RESTITUITA : variabile, dal 10 al 100% - 700 W al 100%.
ILLUMINAZIONE INTERNA : Lampadina E 14 - 25 W - 220 V
DISPOSITIVI DI SICUREZZA :

- Sicurezza termica sul magnetrone
- Fusibile termico sul trasformatore
- Due interruttori di sicurezza della porta (blocco dell'émissione delle microonde in caso di apertura della porta).

Apparecchio conforme alle direttive CEE 76/889 del 4.11.76 relative alla limitazione dei radio disturbi.

Le specifiche e carratteristiche sul presente documento sono fornite a titolo indicativo e non impegnano il costruttore il quale, nella prospettiva di una continua evoluzione qualitativa dei propri prodotti, si riserva il dirritto di effettuare senza preavviso le opportune modifiche o miglioramenti.

ACCESSORI

Piastra girevole

Si posiziona semplicemente sull'asse relativo, all'interno del forno.

NON FAR MAI FUNZIONARE L'APPARECCHIO SENZA PIASTRA

Se questa non gira, accertarsi che il traino sia ben fissato sull'asse motore.

La piastra puo' essere tolta dal forno per lavarla.

Non è nessario togliere l'asse di traino della piastra (altrimenti, evitare di far penetrare dell'acqua nell'incavo dell'asse motore).

Griglia

Puo' essere messa su due posizioni :
- posizione alta :
  - per cuocere o riscaldare su 2 livelli allo stesso tempo : (griglia e piastra)
  - per sistemare quest'ultima quando si usa solo la piastra.

La griglia puo' essere rovesciata ; si tratta di una posizione supplementare.

- posizione bassa :
  - da usare con piatti grandi che non possono girare.

Quando cuocete sulla griglia, la piastra gira.

UTILIZZAZIONE DEL VARIATORE

Il vostro forno è munito di un variatore la cui manopola di comando, graduata da 1 a 10, permette di regolarne la potenza dal 10 al 100%.

Come funziona ?
Prendere una tazza di acqua e programmare la posizione 10.

Quando l'acqua bolle, cambiare progressivamente la potenza, lasciandola 30 secondi su ognuna delle posizioni, potrete allora constatare una diminuzione dell'ebollizione.

La manopola di comando del variatore si usa come quella di una piastra elettrica o a gas.

Certe cotture possono cominciare a 10 e finire a 3, come per una cottura tradizionale.

La manopola comanda anche l'illuminazione interna.

Graduazioni

da 1 a 2 - **Scongelamento lento** (es. burro, panna)
Per far lievitare una pasta, tenere al caldo, riscaldare vino, gelati, formaggi, ecc.

da 2 a 3 - **Scongelamento** di pesci, piccole quantità di carne, frutta, pane, pasticceria, dolci, pasta per torte ; per terminare la cottura di riso, o altri piatti al latte, per riscaldare le salse delicate.

da 4 a 5 - **Cottura a fuoco lento :** per terminare le cotture cominciate a 10 (es. fagioli, lenticchie, passati, piatti al latte).
Riscaldamento : torte salate, pizza, sfoglie, salsicce per aperitivo.
Scongelamento : grossi pezzi di carne, pane, brioche.
Cottura : preparazioni a base di uova.

da 6 a 7 - **Cottura a fuoco medio :** per terminare la cottura di grossi pezzi di carne, o di pesce, cominciata a 10, per evitare dei punti di sovracottura, riscaldare piatti pronti freschi o congelati a base di formaggio, riscaldare gli arrosti.

da 8 a 10 - **Cottura a fuoco forte :** per cuocere le verdure, i pesci, il pollo, le minestre fresche o congelate ; per riscaldare tutti i liquidi, e per far scaldare gli avanzi, piatti pronti freschi o congelati, per il preri - scaldamento del piatto per doratura, per iniziare certe cotture.

SPECIFICATIONS

POWER SUPPLY : 220 V - 50 Hz single phase - Protection : 16 A thermal fuse.
POWER INPUT RATING : 1350 W.
POWER OUTPUT RATING : variable from 10 to 100% - 700 watts at 100%.
INTERIOR LIGHTING : E 14 - 25 W - 220 V lamp.
SAFETY DEVICES :

- Thermal security on the magnetron,
- Thermal fuse on the transformer,
- Two safety switches on the door (no microwave emission when the door is open).

Appliance complies with the 76/889 EEC directive relative to the limitation of radio interferences (4.11.76).

The specifications and descriptions given in this document are merely indicative and are not binding ; with a view to improving our products, we reserve the right to make any changes without prior notice.

ACCESSORIES

Turntable

Fits onto its drive axle, inside the oven.

NEVER USE THE OVEN WITHOUT THE TURNTABLE

If it does not turn, make sure that the drive mechanism is properly fitted onto the motor axle.

The turntable can be removed from the oven to be washed.

It is not necessary to remove the turntable drive axle (if it is removed, however, avoid letting water into the motor axle recess).

Shelf

This can be placed in two positions :
- upper position :
  - to cook or reheat on two levels at the same time (shelf and turntable).
  - to store the shelf when the turntable is being used.

The shelf can be turned over, thus allowing an additional height adjustement.

- lower position :
  - used for containers which are too large to turn.

The turntable revolves when the shelf is being used for cooking.

USE OF THE VARIABLE COOKING CONTROL

Your oven is fitted with a variable cooking control, which by setting the knob from 1 to 10 gives you a power range from 10 to 100%.

How does it work ?
Put a bowl of water into the oven and set the button to position 10.

When the water boils, change the setting gradually, leaving it 30 seconds at each interval ; the water will go off the boil.

The variable cooking control knob is used in the same way as for an electric hob or a gas ring.

Certain dishes can be started at 10 and completed at 3, as in a conventional cooker.

This knob also controls the interior light.

Settings

1 to 2 - **Slow defrosting** (eg. butter, cream.)
To make pastry rise, to keep at the right temperature, or to bring back wine, ice cream, cheese, etc. to the right temperature.

2 to 3 - **Defrosting** fish, small quantities of meat, fruit, bread, buns, cakes, pastry ; to complete cooking of rice or milk puddings, to reheat delicate sauces.

4 to 5 - **Simmering :** to complete cooking started at 10 :
(eg. beans, lentils, vegetable stew, milk dishes...).
Reheating : quiches, pizzas, sausage rolls, cocktail sausages.
Defrosting : large pieces of meat, bread, brioche.
Cooking : egg based dishes.

6 to 7 - **Cook low power :**
To finish off cooking large pieces of meat or fish started at 10, to avoid overcooking in places ; to reheat fresh or frozen cheese dishes ; to reheat roast meat.

8 to 10 - **Cook full power :**
Cooking vegetables, fish, poultry, fresh or frozen soup ; heating up all kinds of liquids ; reheating left-overs, fresh or frozen cooked dishes, preheating the browning dish ; starting off certain cooking.

CARACTÉRISTIQUES

ALIMENTATION : 220 volts - 50 Hz monophasé - Protection : fusible thermique 16 ampères.
PUISSANCE ABSORBÉE : 1350 watts.
PUISSANCE RESTITUÉE : variable de 10 à 100% - 700 watts à 100%.
ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR : Lampe E 14 - 25 watts - 220 volts
SÉCURITÉS :

- Sécurité thermique sur le magnétron,
- Fusible thermique sur le transformateur,
- Deux interrupteurs de sécurité de porte (aucune émission de micro-ondes lorsque la porte est ouverte).

Appareil conforme à la directive européenne 76/889 CEE du 4.11.76 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration.

ACCESSOIRES

Plateau tournant

Il se positionne simplement sur son axe d'entraînement, à l'intérieur de l'enceinte.

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SANS PLATEAU.

S'il ne tourne pas s'assurer que l'entraîneur est bien enfoncé sur l'axe moteur.

Le plateau peut être sorti de l'enceinte pour lavage.

Il n'est pas nécessaire d'enlever l'axe d'entraînement du plateau (dans le cas contraire, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le creux de l'axe moteur).

Clayette

Elle peut se placer sur 2 positions :
- position haute
  - pour cuire ou réchauffer sur 2 niveaux en même temps (clayette et plateau) ;
  - pour le rangement de celle-ci lors de l'utilisation du plateau.

La clayette peut être retournée, ce qui donne une position supplémentaire.

- position basse :
  - s'utilise lorsque vous avez un grand plat qui ne peut pas tourner.

Lorsque vous effectuez une cuisson sur clayette le plateau tourne.

UTILISATION DU VARIATEUR

Votre enceinte est équipée d'un variateur dont le bouton de commande, gradué de 1 à 10, permet de régler la puissance de 10 à 100%.

Comment fonctionne-t-il ?
Prendre un bol d'eau et programmer la position 10.

Lorsque l'eau bout, changer progressivement d'allure en laissant 30 secondes sur chaque repère, on constate alors une diminution de l'ébullition.

Le bouton de commande du variateur s'utilise comme celui d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz.

Certaines cuissons peuvent démarrer à 10 et se terminer à 3 comme pour une cuisson traditionnelle.

Le bouton commande, également, l'éclairage intérieur.

Graduations

1 à 2 - **Décongélation lente** (ex : beurre, crème...).
Pour faire lever une pâte, maintenir à température, remettre à température vin, glaces, fromage, etc.

2 à 3 - **Décongélation** de poisson, de viande en petite quantité, fruits, pain, viennoiseries, gâteaux, pâte à tarte ; pour terminer la cuisson du riz ou autres laitages, réchauffer les sauces fragiles.

4 à 5 - **Mijotage :** pour terminer des cuissons démarrées à 10 :
(ex. : haricots, lentilles, potée, laitage...).
Réchauffage : des quiches, pizzas, friands, saucisses cocktail.
Décongélation : des grosses pièces de viande, du pain, de la brioche.
Pour cuire : des préparations à base d'œufs.

6 à 7 - **Cuisson douce :**
pour terminer la cuisson des grosses pièces de viandes ou de poisson démarrée à 10 afin d'éviter des points de surcuisson, réchauffer des plat cuisinés frais ou congelés à base de fromage, réchauffer des viandes rôties.

8 à 10 - **Cuisson forte :**
des légumes, des poissons, des volailles, des potages frais ou congelés ; pour chauffer tous les liquides ; pour tous les réchauffages, restes, plats cuisinés frais ou congelés, préchauffage du plat brunisseur ; pour démarrer certaines cuissons.

Codes : 87 X 0365 - 12.41049 A - 01/86 (T6 X)